

Gebrauchsanweisung

Glaskeramik-Kochfelder KM 5803 / KM 5805 / KM 5807 KM 5813 / KM 5815 / KM 5817 KM 5821 / KM 5825

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

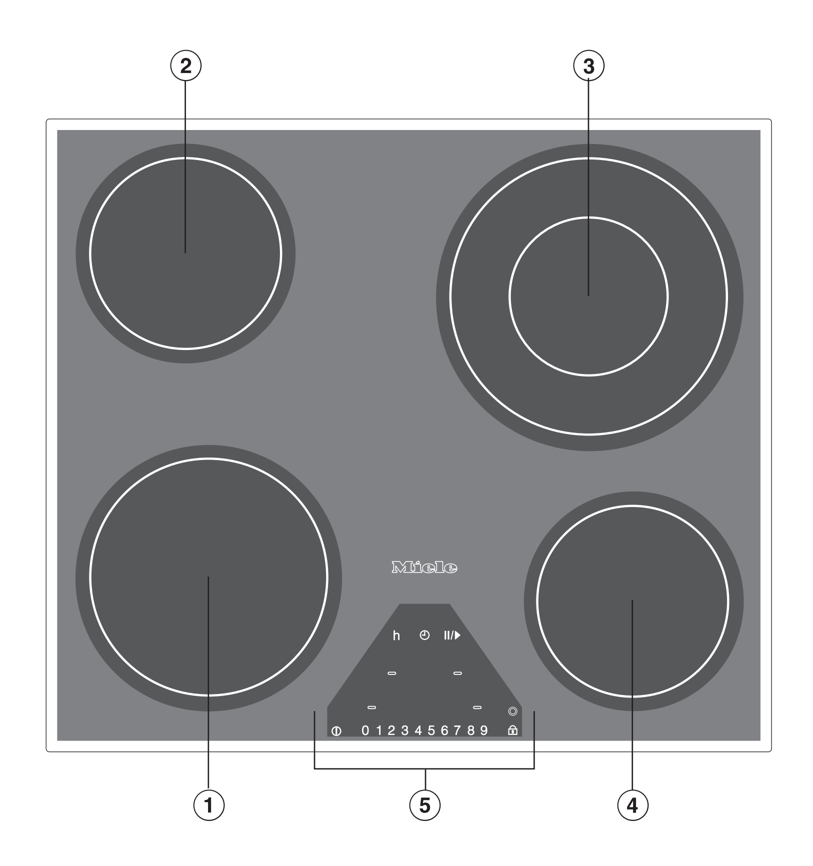
de - DE, AT

M.-Nr. 07 350 180

Inhalt

Gerätemodelle

KM 5803

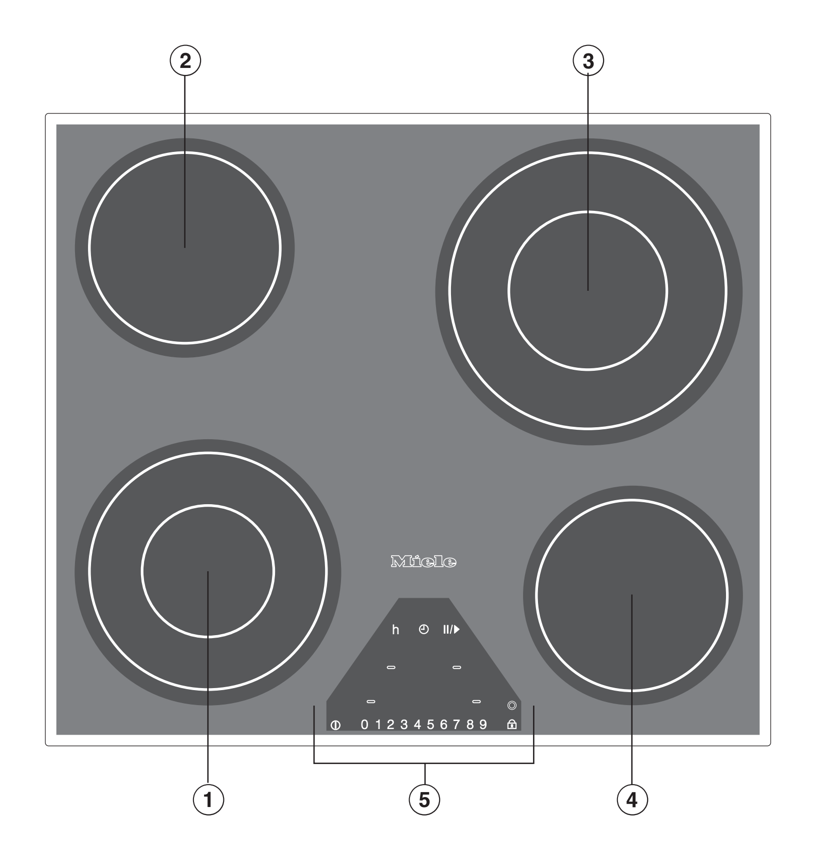


①②④ Einkreis-Kochzonen

③ Zweikreis-Kochzone

⑤ Bedienfeld

KM 5805 / KM 5807

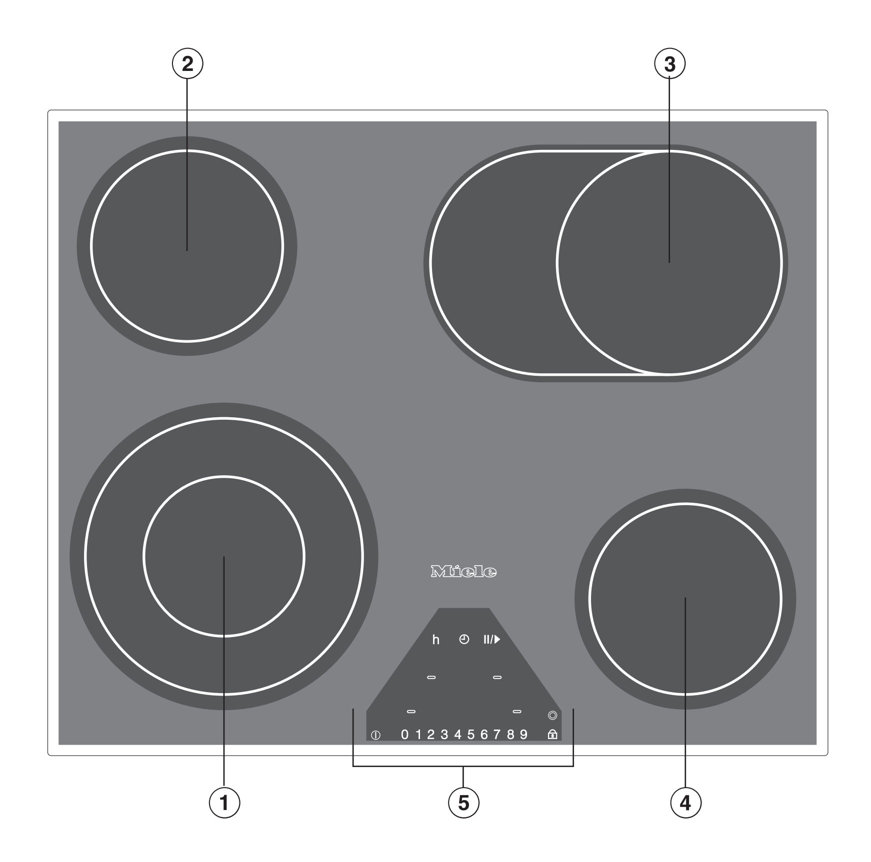


①③ Zweikreis-Kochzonen

②④ Einkreis-Kochzonen

⑤ Bedienfeld

KM 5813 / KM 5815



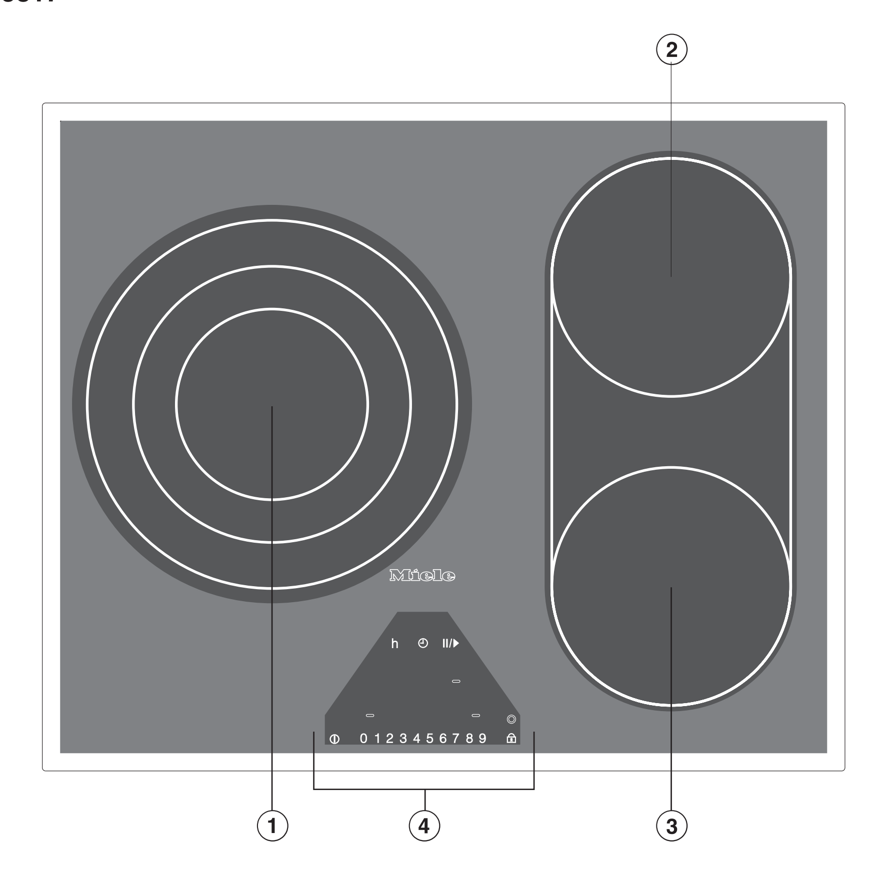
① Zweikreis-Kochzone

②④ Einkreis-Kochzonen

③ Bräterzone

⑤ Bedienfeld

KM 5817



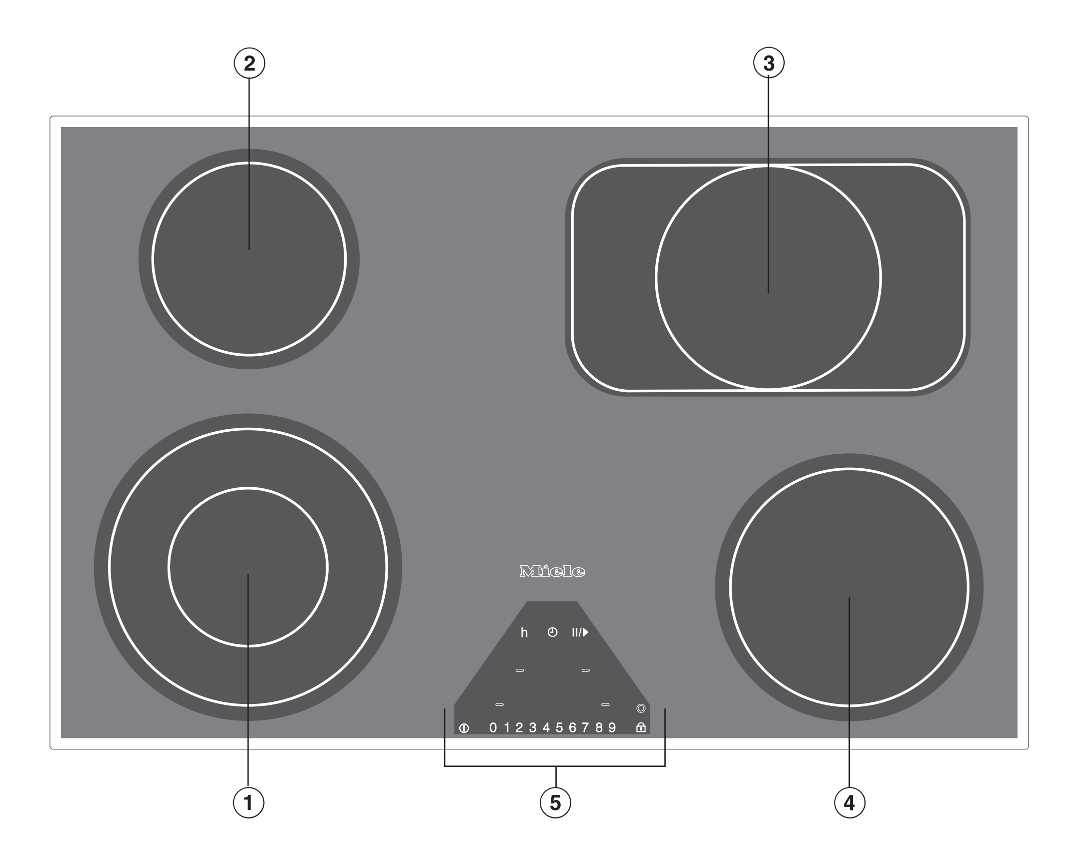
① Dreikreis-Kochzone

② Einkreis-Kochzone

③ Einkreis-Kochzone, mit
② kombinierbar zur BräterPlus-Zone

④ Bedienfeld

KM 5821 / KM 5825



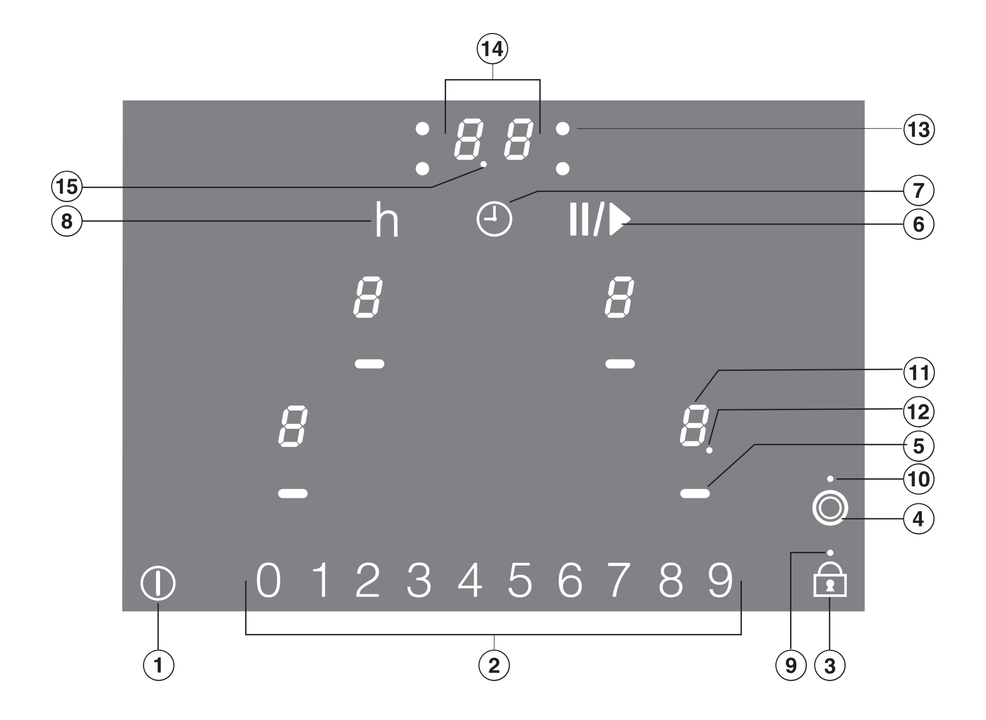
① Zweikreis-Kochzone

②④ Einkreis-Kochzonen

③ Bräterzone

⑤ Bedienfeld

Bedienfeld



Sensortasten

① Ein/Aus des Kochfeldes

② Bedienskala
- Einstellen der Leistungsstufe
- Einstellen der Zeit

③ Verriegelung

④ Zuschaltung (geräteabhängig)

⑤ Anwahl der Kochzone

⑥ Stop and Go

⑦ - Anwahl des Timers
- Wechseln zwischen den Timer-Funktionen
- Anwahl einer Abschaltzeit (siehe Kapitel "Kochzone automatisch abschalten")

⑧ Stundenfunktion

Kontrollleuchten

⑨ Verriegelung

⑩ Zuschaltung

Kochzonenanzeige

⑪ 0 = Betriebsbereitschaft der Kochzone
1 bis 9 = Leistungsstufe
≡ = Restwärme
A = Ankochautomatik bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen

⑫ Kontrollleuchte für Ankochautomatik oder erweiterten Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung")

Timeranzeige

⑬ Kontrollleuchte für Kochzonenzuordnung, z. B. Kochzone hinten rechts

⑭
00 bis 99 = Zeit in Minuten
0.h bis 9h = Zeit in Stunden
PS = Programmierung (siehe entsprechendes Kapitel)
F = Fehler (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung")

⑮ Kontrollleuchte für halbe Stunden bei einer Kurzzeit von mehr als 99 Minuten

Kochzonendaten

Kochzone	KM 5803	
	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	18,0	1800
	14,5	1200
	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200
		Gesamt: 6400

Kochzone	KM 5805 / KM 5807		KM 5813 / KM 5815	
	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	10,0 / 18,0	600 / 1800	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	12,0 / 21,0	750 / 2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	14,5	1200
		Gesamt: 6400		Gesamt: 7000

Kochzone	KM 5817	
	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1050 / 2050 / 3200
	18,0	1800
	18,0	1800
+	18,0 x 41,0	4000
		Gesamt: 7200

Kochzone	KM 5821 / KM 5825	
	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
	18,0	1800
		Gesamt: 7800

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Erstickungsgefahr!
Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Verbrennungsgefahr!
Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können. Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld benutzen, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ Das Kochfeld muss von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden. Beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine Elektro-Fachkraft installiert werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Elektronetz getrennt sein.
Stellen Sie dies sicher, indem Sie

– die Sicherungen der Hausinstallation ausschalten, oder
– die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben, oder
– den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.

▶ Wenn das Kochfeld mit einem Kommunikationsmodul ausgerüstet ist, muss bei Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen am Kochfeld auch das Kommunikationsmodul vom Netz getrennt sein.

▶ Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt.
Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.

▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut ist, betreiben Sie es nur bei geöffneter Möbeltür.
Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen.
Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden.
Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen.
Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.
Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!

▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an.
Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.

▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.

▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.

▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.

▶ Heiße Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Das Bedienfeld und der Kochfeldrahmen bzw. Kochfeldrand (bei Facettenkochfeldern) können durch den Einfluss folgender Faktoren heiß werden: Betriebsdauer, hohe Leistungsstufe(n), großes Kochgeschirr, und Anzahl der Kochzonen in Betrieb.

▶ Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

▶ Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals einen Dampf-Reiniger.

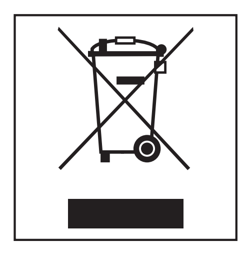
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Kochfeld vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Vor dem ersten Benutzen

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Wischen Sie vor dem ersten Benutzen Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es danach.

Inbetriebnahme

Nur bei Facettenkochfeldern (mit geschliffenem Glasrand): In den ersten Tagen nach dem Einbau kann noch ein kleiner Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte sichtbar sein. Er wird sich durch die Benutzung verringern. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist trotz des kleinen Spaltes stets gewährleistet.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich.

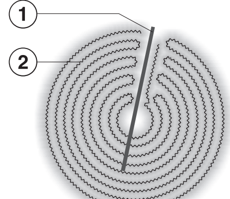
Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit zwei Heizbändern. Abhängig vom Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein.

Jede Kochzone hat einen Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer), der das Überhitzen der Glaskeramikscheibe verhindert (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

Wird eine Leistungsstufe eingestellt, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar.

Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

Einkreis-Kochzone



① Überhitzungsschutz

② Heizband

Zweikreis-Kochzone

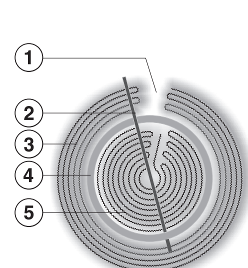

① Technisch bedingt, kein Defekt


② Überhitzungsschutz

③ äußeres Heizband

④ Isolierring

⑤ inneres Heizband



Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren.

Sie bedienen das Kochfeld, indem Sie mit dem Finger die entsprechenden Sensortasten berühren. Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Die Kochzonen und der Timer müssen "aktiv" sein, wenn Sie eine Leistungsstufe bzw. Zeit einstellen oder ändern möchten.
Um eine Kochzone oder den Timer zu aktivieren, berühren Sie die Anwahltaste der entsprechenden Kochzone bzw. des Timers. Nachdem Sie die Anwahltaste berührt haben, beginnt die entsprechende Kochzonen- bzw. die Timeranzeige zu blinken. Solange die Anzeige blinkt, ist die Kochzone bzw. der Timer "aktiv" und Sie können eine Leistungsstufe bzw. Zeit einstellen.
Ausnahme:
Ist nur eine Kochzone in Betrieb, kann die Leistungsstufe ohne Aktivierung geändert werden.

Das Bedienfeld muss frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen bleiben. Die Sensortasten reagieren andernfalls nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, ggf. sogar zum automatischen Abschalten des Kochfeldes (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

Einschalten

Sie müssen erst das Kochfeld und dann die gewünschte Kochzone einschalten.

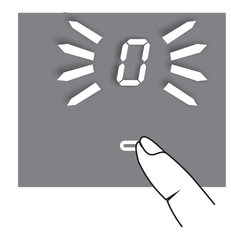
Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ①.

In den Anzeigen aller Kochzonen erscheint eine 0. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

Kochzone einschalten, Leistungsstufe einstellen



- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

Die 0 in der Anzeige der Kochzone blinkt.

- Stellen Sie durch Berühren der entsprechenden Ziffer auf der Bedienskala die gewünschte Leistungsstufe ein.
  Zum Einstellen einer Zwischenstufe (siehe Kapitel "Einstellbereiche") müssen Sie den Bereich zwischen den Ziffern berühren.

Die eingestellte Leistungsstufe blinkt für wenige Sekunden und leuchtet dann konstant.

Leistungsstufe ändern

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

Die Leistungsstufe in der Anzeige der Kochzone blinkt.

- Stellen Sie durch Berühren der entsprechenden Ziffer auf der Bedienskala die gewünschte Leistungsstufe ein.

Wenn nur eine Kochzone in Betrieb ist, kann die Leistungsstufe ohne Aktivierung geändert werden.

Einstellbereiche

Das Gerät ist werkseitig mit 9 Leistungsstufen programmiert. Wenn Sie eine feiner abgestimmte Einstellung der Leistungsstufen wünschen, können Sie den Umfang der Leistungsstufen erweitern (siehe Kapitel "Programmierung"). Die Zwischenstufen werden mit einem leuchtenden Punkt neben der Zahl dargestellt.

Garvorgang	**Einstellbereich***	
	werkseitig (9 Leistungsstufen)	**erweitert (17 Leistungsstufen)**
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereitung von Joghurt	1 - 2	1 - 2.
Abschlagen von Soßen nur aus Eigelb und Butter Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis	1 - 3	1 - 3.
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Abschlagen von Cremes und Soßen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise Kochen von Milchbrei Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	2 - 4	2 - 4.
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	3 - 5	3 - 5.
Ankochen und Fortkochen größerer Mengen	5	5.
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc.	6 - 7	6 - 7.
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	7 - 8	7 - 8.
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	8 - 9	8. - 9

* Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist ein höherer Einstellbereich erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist ein niedrigerer Einstellbereich zu wählen.

Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an (Ankochstoß) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe = Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

Aktivieren

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige der Kochzone blinkt.

- Berühren Sie auf der Bedienskala die Ziffer der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und in der Kochzonenanzeige die Kontrollleuchte rechts neben der Fortkochstufe aufleuchtet.

Nach Ablauf der Ankochzeit erlischt die Kontrollleuchte rechts neben der Fortkochstufe.

Bei **erweitertem** Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") blinkt während der Ankochzeit A im Wechsel mit der Fortkochstufe.

Durch Ändern der Fortkochstufe wird die Ankochautomatik deaktiviert.

Deaktivieren

Sie können den Ankochstoß vor Ablauf der Ankochzeit ausschalten.

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige der Kochzone blinkt.

- Berühren Sie die eingestellte Fortkochstufe auf der Bedienskala so lange, bis die Kontrollleuchte bzw. A erlöschen; oder stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Fortkochstufe*	Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

* Die Fortkochstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel " Programmierung") vorhanden.

Zuschaltung

Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr können Sie bei entsprechend ausgestatteten Koch- und Bräterzonen (siehe "Gerätebeschreibung") einen zweiten und dritten Heizkreis zuschalten.
Bei einer BräterPlus-Zone werden zwei hintereinander liegende Kochzonen mit einem dazwischen liegenden Brückenheizkörper zusammengeschaltet. Die BräterPlus-Zone wird ausschließlich über die Kochzone vorn rechts bedient.

Bei Zuschaltung eines Heizkreises leuchtet die Kontrollleuchte solange die Leistungsstufe in der Anzeige der Kochzone blinkt. Sobald die Leistungsstufe statisch leuchtet, erlischt die Kontrollleuchte. Bei der Dreikreis-Kochzone ist in der Anzeige keine Unterscheidung zwischen zweitem und drittem Heizkreis.

Mit dem Ausschalten einer Kochzone wird die Zuschaltung ebenfalls ausgeschaltet.

Zweikreis-Kochzone / Bräterzone

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Solange die Leistungsstufe in der Anzeige der Kochzone blinkt, berühren Sie die Sensortaste ◎.

BräterPlus-Zone

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der Kochzone vorn rechts.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Solange die Leistungsstufe in der Anzeige der Kochzone blinkt, berühren Sie die Sensortaste ◎.

Die eingestellte Leistungsstufe wird in der Kochzonenanzeige vorn rechts angezeigt, die Kochzonenanzeige hinten rechts erlischt.

Dreikreis-Kochzone

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Solange die Leistungsstufe in der Anzeige der Kochzone blinkt, berühren Sie die Sensortaste ◎ so oft, bis die gewünschte Anzahl der Heizkreise zugeschaltet ist.

Zuschaltung ausschalten

- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

Die Leistungsstufe in der Anzeige der Kochzone blinkt und die Kontrollleuchte der Zuschaltung leuchtet auf.

- Berühren sie die Sensortaste ◎ so oft, bis die Kontrollleuchte erlischt.

Ausschalten und Restwärmeanzeige

Kochzone ausschalten

- Berühren Sie 2-mal die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige blinkt für wenige Sekunden eine 0. Ist die Kochzone noch heiß, wird kurz darauf die Restwärme angezeigt.

Kochfeld ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ⓘ.

Damit sind alle Kochzonen ausgeschaltet. In den Anzeigen der noch heißen Kochzonen erscheint jeweils die Restwärmeanzeige.

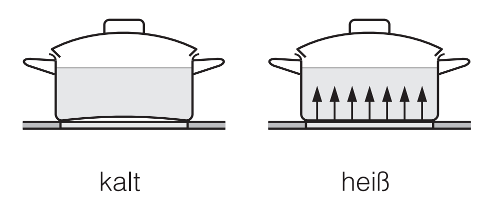
Restwärmeanzeige

Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Der letzte Balken erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen.
Verbrennungs- und Brandgefahr!

Nach einer Stromunterbrechung werden die Restwärmeanzeigen blinkend dargestellt.

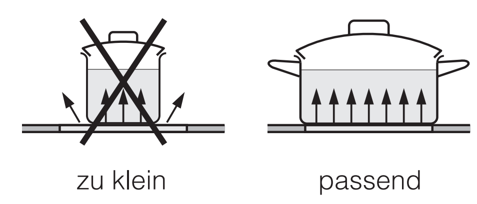
- **Am besten geeignet** sind Metalltöpfe und -pfannen mit dickem Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Bei Erwärmung dehnt sich der Boden aus und steht eben auf der Kochzone. So wird die Wärme optimal geleitet.



kalt heiß

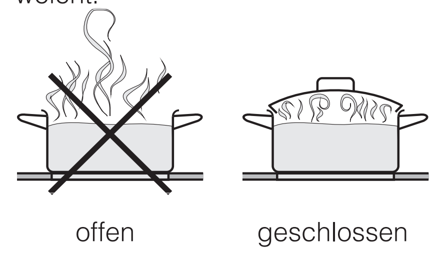
- **Weniger geeignet** ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.
- **Nicht geeignet** ist Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.
- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

- Achten Sie darauf, dass der Topf- oder Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt.



zu klein passend

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.



offen geschlossen

- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf auf einer kleinen Kochzone benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf auf einer großen Kochzone.
- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzone bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.
- Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten.

Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:

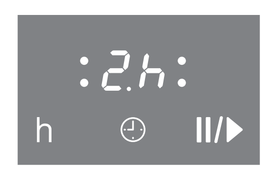
– zum Einstellen einer Kurzzeit
– zum automatischen Abschalten einer Kochzone.

Sie können eine Zeit von 1 Minute (01) bis 9 Stunden (9h) einstellen.

Eine Zeit bis 99 Minuten wird in Minuten eingestellt und angezeigt.
Beispiel



Bei einer Zeit von mehr als 99 Minuten muss der Timer auf Stunden (h) umgestellt werden. Die Zeit wird in Schritten von einer halben Stunde eingestellt. Die halben Stunden werden durch einen Punkt hinter der Ziffer dargestellt.
Beispiel (2 Std 30 Min):



Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint 00 in der Timeranzeige, und es ertönt einige Sekunden lang ein Signal.

Kurzzeit

Einstellen

Minuten

Beispiel: Sie möchten 15 Minuten einstellen.

- Schalten Sie ggf. das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Sensortaste ⌚.

In der Timeranzeige erscheint 00, die rechte 0 blinkt.



Zuerst werden die Zehner-, dann die Einerstellen eingestellt.

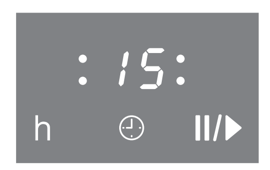
- Berühren Sie die der Zehnerstelle entsprechende Ziffer (hier 1) auf der Bedienskala.

Die Timeranzeige wechselt, rechts blinkt 1.



- Berühren Sie die der Einerstelle entsprechende Ziffer (hier 5) auf der Bedienskala.

Die Timeranzeige wechselt, die 1 "springt" nach links und rechts erscheint 5.



Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Stunden

Volle Stunden werden eingestellt, indem Sie die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala berühren.
Halbe Stunden werden eingestellt, indem Sie auf der Bedienskala den Bereich zwischen 2 Ziffern berühren.
Beispiel: Sie möchten 2 Stunden 30 Minuten einstellen

- Schalten Sie ggf. das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Sensortaste ⏲.

In der Timeranzeige erscheint 00, die rechte 0 blinkt.



- Berühren Sie die Sensortaste h, um die Anzeige auf Stunden umzustellen.



- Berühren Sie die Bedienskala zwischen den Ziffern 2 und 3.



Nach einigen Sekunden leuchtet die Timeranzeige statisch. Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Ändern

- Berühren Sie die Sensortaste ◷.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit wie zuvor beschrieben ein.

Löschen

- Berühren Sie die Sensortaste ◷ so lange, bis *00* in der Timeranzeige erscheint.

Kochzone automatisch abschalten

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch abgeschaltet wird.
Alle Kochzonen können gleichzeitig programmiert werden.

Ist die programmierte Zeit länger als die maximale zulässige Betriebsdauer, wird die Kochzone von der Sicherheitsausschaltung (siehe entsprechendes Kapitel) ausgeschaltet.

- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste ◷ so oft, bis die Kontrollleuchte für diese Kochzone blinkt.

Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, blinken die Kontrollleuchten im Uhrzeigersinn beginnend vorn links.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Die eingestellte Zeit läuft minutenweise ab. Sie können die Restzeit in der Timeranzeige ablesen und jederzeit ändern.

Möchten Sie eine weitere Kochzone automatisch abschalten lassen, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Sind mehrere Abschaltzeiten programmiert, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die entsprechende Kontrollleuchte blinkt. Die anderen Kontrollleuchten leuchten statisch. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste ◷ so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.

Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Die Funktionen Kurzzeit und Automatisches Abschalten können gleichzeitig genutzt werden.

Sie haben eine oder mehrere Abschaltzeiten programmiert und möchten **zusätzlich** eine **Kurzzeit** einstellen:
Berühren Sie die Sensortaste ◷ so oft, bis die Kontrollleuchten der programmierten Kochzonen statisch leuchten und in der Timeranzeige 00 erscheint.

Sie haben eine Kurzzeit eingestellt und möchten **zusätzlich** eine oder mehrere **Abschaltzeiten** programmieren:
Berühren Sie die Sensortaste ◷ so oft, bis die Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Timeranzeige auf die Funktion mit der kürzesten Restzeit.
Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste ◷ so oft, bis
- bis die Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt (Automatisches Abschalten).
- nur die Timeranzeige blinkt (Kurzzeit).

Ausgehend von der angezeigten kürzesten Restzeit werden dabei im Uhrzeigersinn alle eingeschalteten Kochzonen und die Kurzzeit angewählt.

Verriegelung / Inbetriebnahmesperre

Damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können, ist Ihr Gerät mit einer Verriegelung ausgestattet.

Die **Verriegelung** wird bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert. Ist sie aktiviert, lässt sich das Gerät nur bedingt bedienen:

- Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht mehr ändern.
- Die Kochzonen, das Kochfeld und der Timer können nur ausgeschaltet, danach aber nicht mehr eingeschaltet werden.

Die **Inbetriebnahmesperre** wird bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert. Ist sie aktiviert, lässt sich das Gerät nicht einschalten und der Timer lässt sich nicht bedienen.

Das Gerät ist so programmiert, dass die Inbetriebnahmesperre manuell aktiviert werden muss.
Die Programmierung kann so eingestellt werden, dass die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes automatisch aktiviert wird, wenn keine manuelle Verriegelung erfolgt (siehe Kapitel "Programmierung").

Wird bei aktivierter Verriegelung oder Inbetriebnahmesperre eine nicht erlaubte Sensortaste berührt, erscheint die Kontrollleuchte.

Verriegelung und Inbetriebnahmesperre werden durch eine Stromunterbrechung deaktiviert.

Aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste 🔓 so lange, bis die zugehörige Kontrollleuchte erscheint.

Nach kurzer Zeit erlischt die Kontrollleuchte.

Sie können die Einstellung von einer Ein-Finger- auf eine Drei-Finger-Bedienung ändern (siehe Kapitel "Programmierung"), um die Bedienung z. B. für Kinder zu erschweren.

Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste 🔓 so lange, bis die Kontrollleuchte erlischt.

Stop and Go

Ihr Gerät ist mit einer Funktion ausgestattet, die bei Aktivierung die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert. Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.
Wird die Funktion nicht deaktiviert, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Stunde aus.

Bei Aktivierung von "Stop and Go"
- wird der Ablauf einer eingestellten Zeit für das automatische Abschalten unterbrochen. Bei Deaktivierung läuft die Zeit weiter.
- läuft die Kurzzeit ohne Unterbrechung weiter.

Aktivieren

■ Berühren Sie die Sensortaste **II/▶**.

Die Leistung der eingeschalteten Kochzonen wird auf die Leistungsstufe 1 reduziert.

Deaktivieren

■ Berühren Sie die Sensortaste **II/▶**.

Die Kochzonen arbeiten mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.

Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch aus, und die entsprechende Restwärmeanzeige erscheint.

Wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen, schalten Sie sie wie gewohnt wieder ein.

Leistungsstufe*	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* Die Leistungsstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel " Programmierung") vorhanden.

Bei Bedecken der Sensortasten

Ihr Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn eine oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.
In allen Kochzonenanzeigen blinkt ein F. Gleichzeitig ertönt alle 30 Sekunden (für maximal 10 Minuten) ein Signal.

■ Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.

Das Signal endet, und das F erlischt. Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen.

Überhitzungsschutz

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet. Dieser schaltet die Beheizung der Kochzone automatisch aus, bevor sich die Glaskeramikscheibe überhitzt.

Bei Auslösen des Überhitzungsschutzes schaltet sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe ein- und aus.

Ist die Glaskeramikscheibe ausreichend abgekühlt, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- die Kochzone ohne aufgesetztes Kochgeschirr eingeschaltet ist.
- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- der Boden des Kochgeschirrs nicht eben auf der Kochzone aufliegt.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

⚠ Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.
Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- Handspülmittel,
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer,
- spitzen Gegenstände
  (damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Verwenden Sie zur Reinigung kein Handspülmittel. Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt. Es entsteht ein unsichbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen. Reinigen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.

Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"), oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heißes Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und trocknen Sie es. Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Rückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik.

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!
Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Sie können die Programmierung Ihres Gerätes ändern (siehe Tabelle). Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern.

Nach Aufruf der Programmierung erscheinen in der Timeranzeige P (Programm) und S (Status); bei Kochfeldern mit 3 Kochzonen erscheint hinten links eine zusätzliche Anzeige.

In den Kochzonenanzeigen vorn links und hinten links wird das Programm angezeigt. Beispiel:
Programm 03 = vorn links 0, hinten links 3
Programm 14 = vorn links 1, hinten links 4

In der Kochzonenanzeige vorn rechts wird der Status angezeigt.

Programmierung aufrufen

- Berühren Sie bei ausgeschaltetem Kochfeld **gleichzeitig** die Sensortasten ⓘ und 🔒 so lange, bis die Kontrollleuchte für die Verriegelung blinkt.

Programm einstellen

- Um die **Einerstelle** einzustellen, berühren Sie zuerst die Anwahltaste der Kochzone **hinten links**, und dann die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala.
- Um die **Zehnerstelle** einzustellen, berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn links**, und dann die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala.

Status einstellen

- Berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn rechts** und dann die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala.

Einstellungen speichern

- Berühren Sie die Sensortaste ⓘ so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Einstellungen nicht speichern

- Berühren Sie die Sensortaste 🔒 so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Programmierung

Programm*	Status**	Einstellung
P 00 Demonstrationsmodus und werkseitige Einstellung	S 0	Demonstrationsmodus ein (nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige "dE")
	S 1	Demonstrationsmodus aus
	S 9	Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen
P 02 Umfang der Leistungsstufen	**S 0**	9 Leistungsstufen (1, 2, 3 ... bis 9)
	S 1	17 Leistungsstufen (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9) Infolge davon: Anzeige des Ankochstoßes durch Blinken der Fortkochstufe im Wechsel mit A
P 04 Quittierungston bei Sensorbetätigung	S 0	aus
	S 1	leise
	S 2	mittel
	S 3	laut
P 05 Signalton des Timers	S 0	aus
	S 1	leise, 10 Sekunden
	S 2	mittel, 10 Sekunden
	S 3	laut, 10 Sekunden
P 06 Verriegelung	**S 0**	Ein-Finger-Verriegelung über 🔒
	S 1	Drei-Finger-Verriegelung über gleichzeitiges Berühren von 🔒 und Anwahltasten der beiden rechten Kochzonen

* Nicht aufgeführte Programme / Status sind nicht belegt.

** Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

Programm*			Status**		Einstellung
P	**07**	Inbetriebnahmesperre	**S**	**0**	Manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
			S	1	Automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
P	**08**	Ankochautomatik	S	0	aus
			S	**1**	ein
P	**11**	Zweiter Heizkreis der Kochzone vorn links	**S**	**0**	schaltet nicht mit an
			S	1	schaltet immer mit an
P	**12**	Zweiter Heizkreis der Kochzone vorn rechts	**S**	**0**	schaltet nicht mit an
			S	1	schaltet immer mit an
P	**13**	Zweiter Heizkreis der Kochzone hinten rechts	**S**	**0**	schaltet nicht mit an
			S	1	schaltet immer mit an
P	**14**	Zweiter Heizkreis der Kochzone hinten Mitte	**S**	**0**	schaltet nicht mit an
			S	1	schaltet immer mit an
P	**16**	Reaktionsgeschwindigkeit der Sensortasten	S	0	langsam
			S	**1**	normal
			S	2	schnell

* Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

** Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

Was tun, wenn ...?

Sie können die meisten Störungen und Fehler, die im täglichen Betrieb auftreten können, selbst beheben. Sie sparen Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht rufen müssen.

Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung zu finden und zu beseitigen. Beachten Sie jedoch:

⚠ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Problem	Ursache	Behebung
Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.	Deaktivieren Sie sie (siehe Kapitel "Verriegelung / Inbetriebnahmesperre").
	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.	Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

Problem	Ursache	Behebung
Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige "dE". Die Kochzonen werden nicht heiß.	Das Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	Deaktivieren Sie den Demonstrationsmodus (siehe Kapitel "Programmierung").
Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus.	Wahrscheinlich war die Betriebsdauer einer Kochzone zu lang.	Keine! Sie können die Kochzonen wieder in Betrieb nehmen (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Die Beheizung einer Kochzone schaltet sich ein und aus.	Leistungsstufen 1 bis 8: kein Fehler!	Keine! Dieses "Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel "Funktionsweise der Kochzonen").
	Leistungsstufe 9: Fehler! Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Keine! Der Überhitzungsschutz schaltet die Beheizung der Kochzone automatisch aus, bevor sich die Glaskeramikscheibe überhitzt. Sobald sich die Glaskeramikscheibe abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus, in der Timeranzeige blinkt ein F und es ertönt ein Signal.	Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.	Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.	Große Lebensmittelmengen werden erhitzt.	Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.
	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.	
Eine oder mehrere Restwärmeanzeigen blinken.	Der Strom war während des Betriebes ausgefallen, das Kochfeld hat sich abgeschaltet.	Keine! Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der Kochzonen den Garzustand der Speisen bzw. ob ihre Beschaffenheit durch den Stromausfall beeinträchtigt wurde.
	Die Restwärmeanzeigen haben geleuchtet, während Sie die Programmierung aufgerufen haben.	Keine! Die Anzeige blinkt so lange bis die max. Restwärme abgelaufen bzw. die Kochstelle angewählt und aktiviert wird.
Sie haben den Eindruck, dass es zu lange dauert, bis der Inhalt des Kochgeschirrs zum Kochen kommt.		Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen (siehe Kapitel "Kochleistung prüfen").

Problem	Ursache	Behebung
Die Sensortasten reagieren überempfindlich oder unempfindlich.	Die Empfindlichkeit der Sensortasten hat sich verstellt.	Sorgen Sie zunächst dafür, dass weder direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt noch die Umgebung des Kochfeldes zu dunkel ist. Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensortasten nicht bedeckt sind. Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld ggf. von Rückständen. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Sollte danach das Problem immer noch bestehen, rufen Sie bitte den Kundendienst.
In der der Timeranzeige blinkt *FE* **im Wechsel mit Ziffern.**	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Kochleistung prüfen

Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen. Dazu wird in einem Topf eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen gebracht und die dazu benötigte Zeit gemessen.

Der verwendete Topf (mit Deckel) muss aus Edelstahl oder emailliert sein. Der Bodendurchmesser muss der Kochzone entsprechen und gerade oder leicht nach innen gewölbt sein.

- Stellen Sie Durchmesser und Leistung der zu prüfenden Kochzone fest (siehe Kapitel "Kochzonendaten").
- Füllen Sie den Topf mit der in der Tabelle angegebenen Menge Wasser. Das Wasser sollte eine Temperatur von ca. 20 °C haben.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Topf auf die Kochzone.
- Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein.
- Messen Sie die Zeit bis das Wasser kocht.

Die Leistung der Kochzone ist in Ordnung, wenn das Wasser innerhalb der in der Tabelle angegebenen Zeit kocht.

Die Zeit kann erheblich abweichen, wenn
- Unter- oder Überspannung vorliegt.
- besonders kaltes Wasser verwendet wird.
- ein ungeeigneter Topf verwendet wird.
- ohne Deckel gemessen wird.

∅ Kochzone in cm	Leistung bei 230 V in Watt	Wassermenge in Liter	Zeit* in Minuten
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
12,0	1200**	1,0	11,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1500**	1,0	7,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
21,0	2900**	2,0	8,0
23,0	2500	2,0	9,0
23,0	3200**	2,0	7,5
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0
27,0	3400**	3,0	11,5

* Maximale Zeit unter ungünstigen Bedingungen.

** ExtraSpeed Kochzone

Nachkaufbares Zubehör

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:



Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

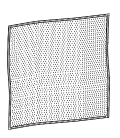
Pflegeprodukte

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Hinweis zum Elektroanschluss

⚠ Das Gerät darf nur von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Beachten Sie unbedingt die Montageanweisung!

Anschlussdaten

Festanschluss an AC 230 V / 50 Hz



Deutschland:
Herstelleradresse
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:
Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-1
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu





Werkkundendienst

Deutschland
0800 2244666*
*kostenfrei
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-30
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland
0180 5252100*
*0,14 € pro Minute aus dem Festnetz, Mobilfunkgebühren max. 0,42 € pro Minute
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-45
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Änderungen vorbehalten / 4212
M.-Nr. 07 350 180 / 12

CE